

И.О.Директора МБОУ СОШ№10

Бурлака Е.А.

АО "Комбинат

"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2512

бесплатного питания обучающихся с 1 по 4 класс

"03" Мая 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 1-4 кл.</b>					
1	54-2з,3з-22	Помидоры, огурцы свежие в нарезке	42	30/30	15,93
2	408-96	Печень тушеная в соусе красном основном (печень говяжья, лук реп, морковь, том пас. мука, масло)	338	90	22,64
3	310-17	Картофель отварной (картоф, масло сл.)	57	150	16,92
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный, сахар)	50	200	1,04
5	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	101	39	3,47
			588		
<b>Итого сумма завтрака:</b>					<b>60,00</b>
<b>Обед ОВЗ 1-4 кл.</b>					
6	52-2з-22	Огурец свежий в нарезке	35	60	16,53
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем (картоф. морк, лук реп. кап, том. п. масло)	153	200	6,00
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл. бройлер. яйцо. сухари. масло)	222	90	44,85
9	309-17	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло)	180	150	7,09
10	388-16	*Напиток из шиповника (шиповник, сахар)	106	200	5,99
11	р58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука, дрожжи, масло, яйцо, сахар)	75	30	2,67
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен. мука ржан, дрожжи, масло, сахар)	51	21	1,87
			822		
<b>Итого сумма обеда:</b>					<b>85,00</b>
<b>Итого сумма ОВЗ 1-4 кл:</b>					<b>145,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 60 мл на порцию

\*\* Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав. производством

Нарыжная С.В.

И.О.Директора МБОУ СОШ№10

Бурлака Е.А.

АО "Комбинат

общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2512

бесплатного питания обучающихся с 5 по 11 класс

"03" Мая 2024 г.

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	эн.цен.	Выход	Цена
			ккал.	гр	руб
<b>Завтрак 5-11 кл.</b>					
1	74-16	Салат из помидоров свежих и яблок, зелень (помидоры св.лук реп.яблоки.масло)	76	100/1	19,70
2	408-96	Печень тушеная в соусе красном основном (печень говяжья,лук реп,морковь,том пас.мука,масло)	385	100	22,89
3	310-17	Картофель отварной (картоф,масло сл.)	70	180	20,25
4	376-17	Чай с сахаром (чай черный,сахар)	60	200	1,04
5	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	89	35	3,12
			680		
		<b>Итого сумма завтрака:</b>			<b>67,00</b>
<b>Обед ОБЗ 5-11 кл.</b>					
6	98-16,52-23-22	Салат овощной с фасолью,огурец свежий в нарезке (фасоль,картоф.морк.огур.конс.лук реп.масло)	62	60/40	17,17
7	88-17	Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью (картоф.морк,лук,реп.кап,том.п..масло)	156	250/1	7,87
8	326-16	Наггетсы из филе птицы (филе цыпл.бройлер.яйцо.сухари.масло)	281	100	49,83
9	309-17	Макаронные изделия отварные ( макаронные изделия,масло)	200	180	8,33
10	388-16	*Напиток из шиповника (шиповник,сахар)	106	200	6,01
11	p58233-18	**Хлеб пшеничный с витаминно минеральной смесью (мука,дрожжи,масло,яйцо,сахар)	75	30	2,67
12	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью ((мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	72	24	2,12
			952		
		<b>Итого сумма обеда:</b>			<b>94,00</b>
		<b>Итого сумма ОБЗ 5-11 кл:</b>			<b>161,00</b>

Примечание:

\*Витаминация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

\*\* Хлеб пшеничный: белки-2,3; жиры-0,3; угл.-16; Са-0,5; Mg-5,7; Fe-04; P-19,5; ккал-79

\*\*\*Хлеб "Дарницкий": белки-1,9; жиры-0,5; угл.-13; Са-0,5; Md-2,3; Fe-02; P-13,5; ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.



И.О. Директора МБОУ СОШ №10  
Бурлака Е.Н.



АО "Комбинат  
"КОМБИНАТ  
общественного питания"  
столовая №10

## МЕНЮ № 2512

комплексное меню лечебно-диетического питания

"03" мая 2024г

№ п/п	№ сборника рецептур	Наименование блюд	Выход гр	Углево-	Эн.
				ды	ценность
<b>Завтрак 5-11класс</b>					
1	62-17	Салат из моркови (морковь св.масл)	100	7	50
2	223-17	Запеканка из творога со сметаной (творог,яйцо,масло,сметана)	230	48	499
3	376-17	Чай без сахара (чай черный)	200	0	56
4	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	34	14,8	75
<b>Итого за завтрак:</b>			<b>564</b>	<b>69,8</b>	<b>680</b>
<b>Обед 5-11 класс</b>					
5	50-17	Салат из свеклы с сыром и чесноком, зеленью (свекла,сыр,чеснок,масло)	101	0,4	88
6	94-17	Рассольник с зеленью (лук реп,морк,картоф,огурцы конс,масло)	252	19,9	180
7	420-96	Рулет рубленый из говядины (говядина,хлеб пш.яйцо.лук реп.масло)	110	55	267
8	316-17	Овощи припущенные (без картофеля) (капуста,морковь,лук реп,масло)	210	14	150
9	349-17	*Компот из сухофруктов (без сахара) (сухофрукты)	200	3	80
10	26983-15	***Хлеб "Дарницкий" с витаминно минеральной смесью (мука пшен.мука ржан,дрожжи,масло,сахар)	68	22,5	187
<b>Итого за обед:</b>			<b>941</b>	<b>114,8</b>	<b>952</b>
<b>Итого за день</b>			<b>1505</b>	<b>184,6</b>	<b>1904,00</b>

Примечание:

\*Витаминизация 3-го блюда аскорбиновой кислотой: 70 мл на порцию

\*\*\*Хлеб" Дарницкий": белки-1,9;жиры-0,5;;угл,-13;Ca-0,5;Md-2,3;Fe-02;P-13,5;ккал-66

Зав.производством

Нарыжная С.В.